

Boulettes à la sauce tomate farcies aux olives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- CHAPELURE	
- OEUF(S)	1
- OLIVE(S) VERTE(S)	qq. dénoyautées
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- TOMATES PELEES	425g
- VIN ROUGE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Mélangez la viande hachée, la chapelure, l'œuf, du sel et du poivre. Formez des petites boulettes et placez une olive en son centre. Placez-les au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Faites-les ensuite cuire dans une poêle avec couvercle.
- Pour la sauce : mélangez tout les ingrédients à l'aide d'un mixe soupe pour obtenir un liquide homogène.
- Versez le tout dans un caquelon et portez à ébullition.
- Ajoutez alors quelques morceaux d'olives dans la sauce.
- Laissez alors mijoter 10 minutes en remuant (à feu doux).
- Nappez les boulettes de sauces. Servez très chaud.

